poterai etiamdio allessar lagrande & la piccola mentendo co esse abollire qualch herbicine odorifer como ferebe petrosillo, salua, & alcune foglie di lauro co del pepe, & vn pocho dagresto

Note.

O lendo esser allessi como lagamari dacqua dolce & il suo sapor vole esse laceto

Gamarelli marini.

Alli simelmente allessar co definocchio & darali simelemente laceto p sapore.

O striche si cocano sopra labrasa viua & quando saprono sono cotte, & cosi si possono magnar. Et se le uoli altramente cauale fora di quella sua corticce, & friole vn pochetto i lolio, & mettirali di sopra dellagresto & despetie soi

A lampuga vole esser frutta colsuco dara ci disopra.

Lacce.

Era bona arrostita cauatoni prima for per laorecchia quella forcinar & budello dutto disopra, & il suo sapor sera lasalsa verde, & allessata ancora e molto bona & questo modo vole il sapor bianco.

Cappe.

Abi una patella asciutta, & i essa metti le cappe alfuoco, & como saprono sono cotte adunque di subito como le uidi apir metterale sopra alapatella vn pocho agresto, & di pepe, & di petrosillo tagliato menuto, & darali vna uolta o dui sotto sopra co la dutta patella. Item lepoi cocere sopra vna pala diferro calda o sopra le brasoe, & como saprono son cotte. Ma nota ch uogliono essere tenute auanti ch tu le cochi per esser migliori vn di o vna notte in aqua ben salata, perch gli fa purgar quella arena ch hanno dentro.

Merluzo.

Allo allessar, & per suo sapor gli darrai x mostarda bianca.

Lucio dagua dolce.

Allo allessar quando e grosso cauadoni prima fori le interiori, ma nolo raschare di fora, perch si uogliono mondare le scaglie quando sera cotto, & co esso darai del sapor bianco o della piuata o de la mostarda. Et se illuccio e picco lo fallo frutto.

Trutte grosse.

Ettale molo bene & tagliale per trauerso i pezi larghi vna mana. Et conciarai questi tal pezi per ordine nel caldaro o altro vaso doue li uoli cocer facendo ch quello tagliato uenga disopra & assettandole i questa forma assolo asso lo gli buttarai del sale abundantemente Et fatto questo de tutta laquantita ch